12/2018

# Mod: DFV-1011/P

Production code: E2 RDA-110E ER 12DI 252



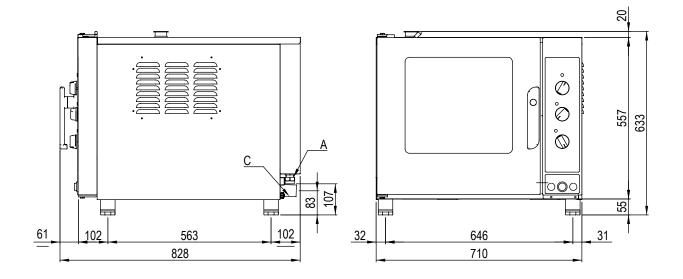
ES HORNOS A CONVECCIÓN - INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN

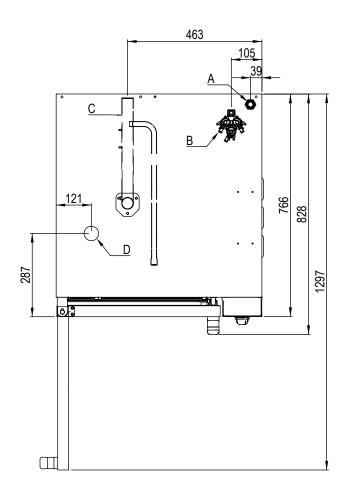


<b>DFV-511/N</b>	DFV-511/TS	DFV-511/P
DFV-1011/N	DFV-1011/TS	DFV-1011/P
DFV-1511/N	DFV-1511/TS	

RDA-105E	<b>RDT-105E</b>
<b>RDA-110E</b>	RDT-110E
<b>RDA-115E</b>	RDT-115E

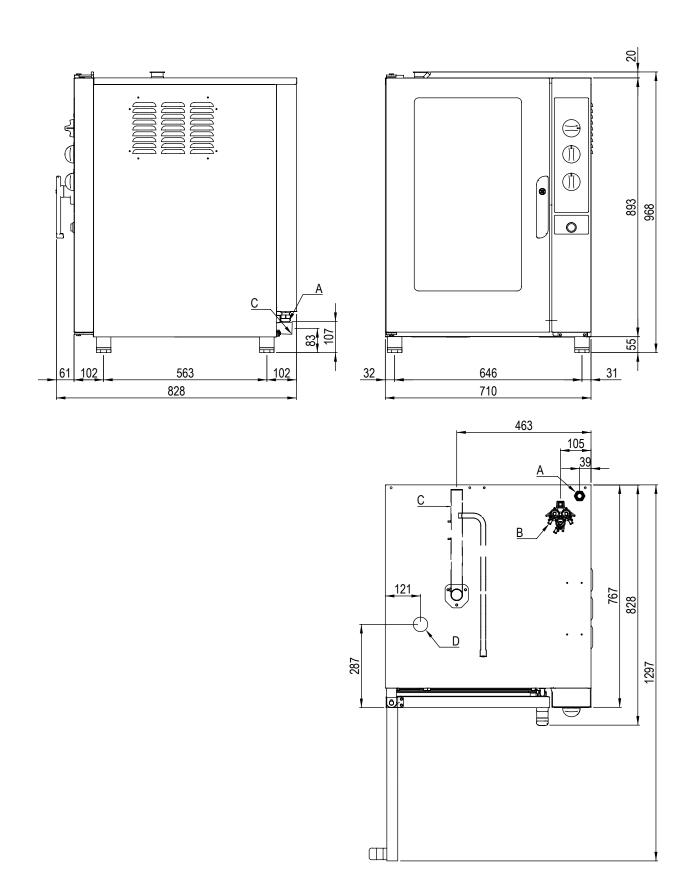
	ES INDICE		
	Dimensiones		
	Premisa		
1.0	Declaración de conformidad		
1.1	Directiva Europea ROHS 2012/19/UE		
1.3 Transporte del horno y remo			
1.4	Tarjetas informativas		
	INSTALACIÓN		
1.5	Posicionamiento del horno		
1.6	Conexión eléctrica		
1.7	Tabla datos técnicos de conexión eléctrica		
2.3	Características del agua		
2.4	Datos técnicos instalación agua		
2.5	Conexión hídrica entrada del agua		
2.6	Conexión hídrica – desagüe		
3.0	Automatismos de control de seguridad		
3.1	Piezas de recambio		
3.2	Control de las funciones		





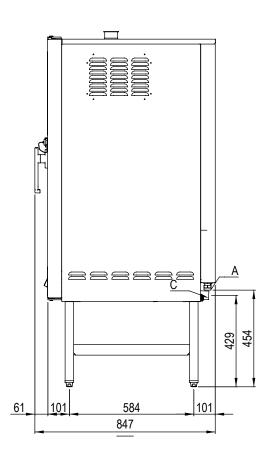
# 105E

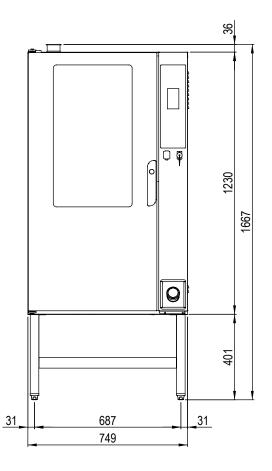
Dimensioni	Capacità	Distanza teglie	Peso a vuoto
Dimensions	Capacity	Trays distance	Empty weight
Abmessungen	igen Kapazität Einschubabstand		Leergewicht
Dimensions	Capacité	Ecartement grilles	Poids à vide
Dimensiones	Capacidad	Distancia bandejas	Peso en vacío
Afmetingen	Capaciteit	Afstand dienbladen	Leeggewicht
mm 710 x 828 x h 633	5 x 1/1 GN	67 mm	87 kg

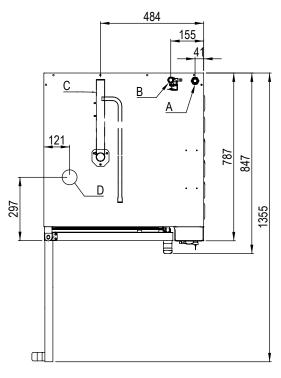


# **110E**

Dimensioni	Capacità	Distanza teglie	Peso a vuoto	
Dimensions	imensions Capacity		Empty weight	
Abmessungen	Kapazität	Einschubabstand	Leergewicht	
Dimensions	Capacité	Ecartement grilles	Poids à vide	
Dimensiones Capacidad		Distancia bandejas	Peso en vacío	
Afmetingen	Capaciteit	Afstand dienbladen	Leeggewicht	
mm 710 x 828 x h 968	10 x 1/1 GN	67 mm	124 kg	







### 115E

Dimensioni	Capacità	Distanza teglie	Peso a vuoto
Dimensions	Capacity	Trays distance	Empty weight
Abmessungen	Kapazität	Einschubabstand	Leergewicht
Dimensions	Capacité	Ecartement grilles	Poids à vide
Dimensiones	Capacidad	Distancia bandejas	Peso en vacío
Afmetingen	Capaciteit	Afstand dienbladen	Leeggewicht
mm 750 x 847 x h 1667	15 x 1/1 GN	67 mm	165 kg

#### **PREMISA**

### El contenido de este manual es generico y no todas las funcionalidades descritas podrían estar incluidas en su producto.

El fabricante declina toda responsabilidad por las posibles inexactitudes contenidas en el presente documento, imputables a errores de impresión o relacionadas. El fabricante se reserva el derecho de aportar a sus propios productos aquellas modificaciones que se consideren necesarias o utiles, sin perjudicar las caracteristicas esenciales. Leer detenidamente las instrucciones de uso, con particular atención para las normas correspondientes a los dispositivos de seguridad. Este aparato debe ser destinado sólo para el uso para el cual ha sido expresamente diseñado y fabricado, es decir: para todas las cocciones de alimentos y la regeneración de comidas precocidas y/o refrigeradas.

**ATENCIÓN!** Antes de realizar cualquier tipo de conexión de este equipo (eléctrica o hidráulica), leer cuidadosamente las instrucciones de este manual. Este manual debe de ser conservado cuidadosamente para estar disponible para futuras consultas por parte de los usuarios o de los técnicos prepuestos al mantenimiento.

La instalación debe ser llevada a cabo sólo por personal cualificado.

#### 1.0 DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

El fabricante declara que los aparatos son conformes a las prescripciones CEE.

La instalación debe ser efectuada según las normas vigentes, sobre todo en cuanto a la ventilación de los locales. El Fabricante rehusa cualquier responsabilidad en caso de daños directos causados por: uso no correcto, instalación incorrecta y/o falta de mantenimiento.

#### 1.1 DIRECTIVA EUROPEA ROHS 2012/19/UE

Este aparato lleva el marcado CE en conformidad con la Directiva 2012/19/UE del Parlamento Europeo y del Consejo sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medioambiente y la salud.



El símbolo en el producto o en los documentos que se incluyen con el producto, indica que no se puede tratar como residuo doméstico.

Es necesario entregarlo en un punto de recogida para reciclar aparatos eléctricos y electrónicos.

Deséchelo con respeto a las normas medioambientales para eliminación de residuos. Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, con el servicio de eliminación de residuos urbanos o la tienda donde adquirió el producto.

#### 1.3 TRANSPORTE DEL HORNO Y REMOCIÓN DE LOS EMBALAJES

A la recepción del horno y antes de proceder a la instalación, asegurarse de que el embalaje esté intacto y que no hayan daños visibles.

Comprobar que junto con el horno se entregue toda la documentación, que consiste en:

- manual de instalación, uso y mantenimiento
- ficha de comprobación de correcta instalación
- esquema eléctrico
- pegatina ISO 3864-1

Antes de transportar el horno hasta el punto donde tiene que ser instalado, comprar que:

- las puertas tengan una anchura suficiente para permitir el paso del horno;
- la pavimentación pueda aguantar el peso.

Dependiendo del modelo del horno, de su tamaño y de su peso, utilizar para el manejo durante el transporte y el desplazamiento antes de la instalación, equipamientos que garantizen la estabilidad para evitar vuelcos, caídas o movimientos incontrolados del dispositivo o de sus partes componentes. Mantener el embalaje del horno hasta el lugar donde se va a instalar el horno. El embalaje facilita el manejo y protege el horno de impactos accidentales. Durante el transporte y la instalación del horno, el instalador debe cumplir con las normas de seguridad vigentes en el lugar de instalación (uso de calzado de seguridad, guantes, etc.). Desembalar con cuidado para no dañar el horno. La película adhesiva que protege las superficies de acero inoxidable también se puede quitar después de colocar el horno encima del soporte correspondiente o en la superficie de apoyo.



¡ATENCIÓN! Los materiales de embalaje y las películas adhesivas son potencialmente peligrosos. Por esta razón, deben mantenerse fuera del alcance de los niños y correctamente eliminados de acuerdo con las normativas locales. Es conveniente separar los materiales de embalaje (madera, cartón, plástico ...) y desecharlos por separado, en cumplimiento de las normas vigentes en el lugar de instalación.

**Nota**: Remover manualmente las películas protectoras de las partes en acero inoxidable antes de poner en servicio el aparato, evitando emplear sustancias abrasivas y/o objetos metálicos.

Limpiar cualquier residuo de pegamento utilizando una esponja empapada en disolvente.

Si se hace calentar el horno sin retirar primero las las películas adhesivas, la eliminación de la película y la limpieza de residuos de adhesivo será mucho más difícil.



#### 1.4 TARJETAS INFORMATIVAS

En cada horno son aplicadas algunas placas metálicas que proporcionan información importante sobre las características del horno, las conexiones eléctricas y de agua y, eventualmente, la conexión al desagüe.



En el lado derecho está aplicada la tarjeta A.

Los datos de esta tarjeta son:

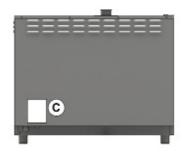
- nombre y dirección del fabricante
- modelo del horno
- el nivel de protección IPX contra la entrada de líquidos
- el cumplimiento de las normativas C.E.
- la potencia eléctrica absorbida y el tipo de alimentación (monofásica o trifásica)
- el número de serie del horno
- el símbolo de la Directiva Europea 2012/19/UE



Desmontando el panel lateral derecho, sobre la base del horno está pegada la tarjeta B.

En esta tarjeta es repetido el número de serie del horno.

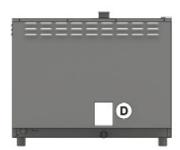
De esta manera, el cliente o el instalador puede conocer el número de serie del horno, en el caso que la placa A esté sucia o dañada.



En la parte posterior del horno, en proximidad del conector para la entrada de agua está pegada la tarjeta C.

La tarjeta C Indica las características del agua necesarias para un buen funcionamiento del horno.

Las mismas características se indican en el párrafo 2.3A de este manual.



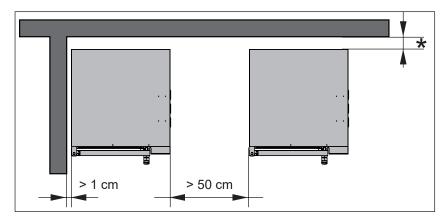
En proximidad de la salida del desagüe está pegada la placa de D que contiene la información relativa a la conexión del desagüe.

#### **INSTALACIÓN**

#### 1.5 POSICIONAMIENTO DEL HORNO

El sitio donde se instalará el horno debe cumplir con los siguientes requisitos:

- Estar resguardado de los agentes atmosféricos y tener un adecuado recambio de aire;
- cumplir con los reglamentos relativos a la seguridad laboral
- tener una temperatura entre 5 °C y 35 °C con un nivel de humedad no superior al 70%.
- \* Mantener en la parte trasera una distancia suficiente porque la etiqueta del terminal equipotencial puede verse fácilmente cuando el horno haya sido instalado.



El mismo terminal debe ser accesible para la instalación del cable equipotencial después que el horno ha sido instalado, de acuerdo con las instrucciones.

Mantener las distancias mínimas entre las paredes del horno, (trasera y lateral derecha) y las paredes de ladrillos o los otros aparatos.

#### 1.6 CONEXIÓN ELÉCTRICA

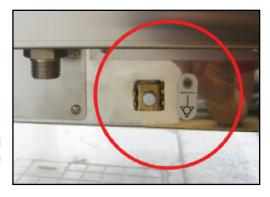
El aparato entregado está predispuesto para funcionar con el voltaje indicado en la placa de "Características" aplicada en el lado derecho del aparato.

Es preciso conectar el aparato en un sistema equipotencial, cuya eficacia debe cumplir las normas vigentes.

La conexión debe ser efectuada empleando el tornillo situado en el lado trasero del horno, marcado con la sigla **EQUIPOTENTIAL**.

### El Fabricante rehusa cualquier responsabilidad en caso de incumplimiento de esta norma fundamental.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el servicio de asistencia técnica o por una persona calificada similar, a fin de evitar cualquier riesgo.



#### 1.7 TABLA DATOS TÉCNICOS CONEXIÓN ELÉCTRICA

Modelo	Potencia y voltaje	n° y potencia motores	Potencia calefacción	Consumo corriente	Seccion cable
5 x 1/1 GN Eléctrico	6.1 kW 380 - 415 V 3N~ 50 Hz Analog 50/60 Hz Touch	1 x 250 W	5.8 kW	10.0 A	5 x 2.5 mm <sup>2</sup>
10 x 1/1 GN Eléctrico	12.2 kW 380 - 415 V 3N~ 50 Hz Analog 50/60 Hz Touch	2 x 250 W	11.6 kW	20.0 A	5 x 4.0 mm <sup>2</sup>
15 x 1/1 GN Eléctrico	18.2 kW 380 - 415 V 3N~ 50 Hz Analog 50/60 Hz Touch	3 x 250 W	17.4 kW	28.0 A	5 x 6.0 mm <sup>2</sup>

#### 2.4 DATOS TÉCNICOS INSTALACIÓN AGUA

	5 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	15 x 1/1 GN
Regulación caudal agua ciclo mixto y ciclo vapor	Ø 0.4 mm	Ø 0.4 mm	2 x Ø 0.4 mm
Regulador caudal agua de condensación	Ø 0.7 mm	Ø 0.7 mm	Ø 0.7 mm

#### 2.5 CONEXIÓN HÍDRICA - ENTRADA DEL AGUA

Los hornos disponen de una conexión para la entrada del agua, situada en la parte trasera del aparato.

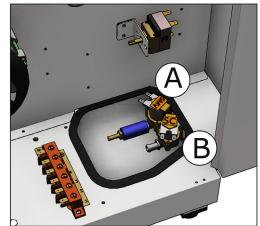
Entre el aparato y la red de abastecimiento es preciso intercalar una llave de paso con mando fácilmente maniobrable; también se aconseja montar un filtro de cartucho en la tubería de entrada del agua.

Utilizar siempre un conjunto de juntas nuevo, eventuales viejas juntas no deben ser reutilizadas.

La conexión hídrica debe ser efectuada siempre con agua fría y realizado con tuberías rígidas.

No utilizar tuberías flexibles para conectar el horno a la red hídrica.

La electrovalvula (A) alimenta el sistema de generación del vapor en losl ciclos mixto y vapor; la electrovalvula (B) alimenta el sistema de condensación del vapor de desagüe.

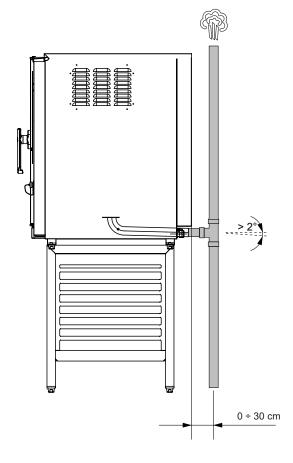


#### 2.6 CONEXIÓN HÍDRICA - DESAGÜE

Los hornos disponen de un desagüe situado en la parte trasera del aparato; la conexión hídrica debe ser efectuada directamente en el extremo del tubo de desagüe en acero inoxidable.

El desagüe no debe tener sifón y debe realizarse con tubos rígidos y resistentes a temperaturas de 110 °C.

Es necesario que el diámetro del tubo de desagüe no se reduzca y que su tubería quede a la presión atmosférica. El eventual atasco del tubo de desagüe puede causar la salida de vapor por la puerta del horno y malos olores en la cámara de cocción.



#### 3.0 AUTOMATISMOS DE CONTROL DE SEGURIDAD

Los hornos disponen de automatismos de control y seguridad de los circuitos eléctricos e hídraulicos.

- **3.0A Fusible de 2A:** situado en el circuito auxiliar para la protección contra cortocircuito de la instalación eléctrica y alojado en el soporte correspondiente situado en la fijación de los contactores.
- **3.0D Protección del motor:** una sonda térmica desconecta el motor cuando, por varios motivos, se presenta una sobrecarga; la intervención causa la parada del motor y el consiguiente disparo de la válvula del gas or del resistencie de calentamiento.

El restablecimiento de la sonda se produce automáticamente cuando baja la temperatura del motor.

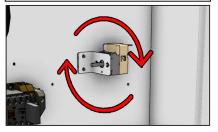
- **3.0E Termóstato de seguridad en cámara**: desconecta las resistencias de calientamento o dispara la válvula del gas en caso de anomalías causadas por un recalentamiento; el restablecimiento debe ser efectuado manualmente después de averiguar las causas que han determinado el disparo.
- **3.0F** Sensor magnético de apertura de puerta: para el funcionamiento del horno cuando se abre la puerta.
- **3.0G** Sistema para la condensación de los vapores: se compone de una electroválvula, accionada por un termóstato cuyo sensor está alojado en contacto con el desagüe.

La electroválvula, por medio del inyector (G), se encarga de introducir agua fría en el tubo de desagüe a fin de condensar el vapor cuando se alcanza una temperatura de 90°.

Desmontando el panel lateral del horno, a través del regulador F3, es posible modificar la sensibilidad del sistema de condensación de la siguiente manera: girando el perno del termostato F3 hacia la izquierda hasta que haga clic, la función está desactivada. Girando hacia la izquierda sin que haga clic, el sistema de condensación se activa cuando la temperatura en el desagüe es de aproximadamente 30 °C.

Girando hacia la derecha hasta el tope, el sistema de condensación se activa cuando la temperatura en el desagüe es de aproximadamente 90 °C. De fábrica, los hornos se entregan con el termostato F3 regulado a 90 °C.





#### 3.1 SUSTITUCIÓN PIEZAS DE RECAMBIO

La sustitución de las piezas dañadas debe ser realizada únicamente por personal técnico cualificado. Para solicitar al fabricante las partes que hay que sustituir deberán proporcionar el modelo de horno y número de serie.

Estos datos se pueden encontrar en la etiqueta de especificaciones pegada al horno.

Antes de proceder a la sustitución de las piezas es necesario, por motivos de seguridad, desconectar la alimentación electrica y cerrar la válvula del agua instaladas por encima del aparato.

#### 3.2 CONTROL DE LAS FUNCIONES

Después de finalizar la instalación del horno es necesario realizar una prueba de fugas de la red de agua y eventualmente de gas. El instalador debe también verificar, con los medios de medición adecuados, que las emisiones de ruido aéreo tengan un nivel de presión sonora ponderada A inferior a 70 dB (A).



La etiqueta ISO 3864-1 representada a la izquierda se debe aplicar en una parte visible a una altura de 1,6 m. desde el suelo.

En los modelos de suelo, la etiqueta ya es aplicada en la posición correcta.

En los modelos de mesa, es suministrada con la documentación del horno y se debe aplicar, después de la instalación, en una parte visible de a 1,60 m del suelo. El instalador debe verificar el funcionamiento correcto del horno, proporcionar al cliente las instrucciones necesarias y entragarle este manual de instrucciones al que el usuario deberà seguir escrupulosamente.

**IMPORTANTE:** Antes de que el usuario pueda encender el horno y utilizarlo para cualquier proceso de cocción o de lavado, es necesario que el instalador o un técnico cualificado haya comprobado que todas las conexiones del horno hayan sido realizadas según la las instrucciones de este manual.

El técnico o el instalador tendrán entonces que asegurarse que:

- el horno esté en posición horizontal y colocado encima de un soporte que asegure su estabilidad.
- la conexión eléctrica haya sido realizada en cumplimiento de la normativa y que la sección de los cables de alimentación no sea inferior a la indicada en el manual.
- la presión y la dureza del agua que alimenta el horno estén dentro de los campos especificados en este manual.
- el desagüe del horno (si está presente) esté conectado correctamente y que los materiales utilizados sean adecuados para las temperaturas de funcionamiento.

Después de haber hecho esas comprobaciones, es posible abrir la válvula del agua y el interruptor electrico, instalados por encima del aparato. El instalador debe verificar el funcionamiento correcto del horno y proporcionar al usuario las instrucciones necesarias para el uso correcto, así como asegurarse de que al usuario haya sido entregada una copia de este manual.

El instalador tendrà en fin que compilar y firmar la ficha de comprobación de la correcta instalación y entregarla al cliente que deberà conservarla al menos durante el periodo de garantía del horno.